

BANKETT-DOKUMENTATION



APÉRO À LA CARTE

| | | |
|---|-------|------------|
| KALT | CHF | |
| Nüssli, Chips, Salzbrezel | 2.50 | p.P. |
| Oliven | 3.50 | p.P. |
| Blätterteiggebäck | | |
| Käsestangen, Mohnstangen, Sesamröllchen | 3.00 | 3 Stück |
| Gefüllte Minisilserli | | |
| Salami, Beinschinken, Käse | 4.50 | pro Stück |
| Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Lachs | 5.50 | pro Stück |
| Gefülltes Partybrot (ca. 36 Einheiten) | | |
| Käse oder Schinken | 80.00 | pro Brot |
| Rauchlachs oder Rohschinken oder Roastbeef | 95.00 | pro Brot |
| Gourmetlöffel | | |
| Lachstatar mit Meerrettich | 5.00 | pro Löffel |
| Krevettentatar mit Estragon | 5.00 | pro Löffel |
| Pouletsalat mit Ananas | 4.00 | pro Löffel |
| Avocado mit Melonencocktail | 4.00 | pro Löffel |
| Canapés | | |
| Salami, Schinken, Spargel, Thunfischmousse mit Kapern | 4.00 | pro Stück |
| Brie mit Gurken, Tête de Moine mit Baumnüssen | 4.00 | pro Stück |
| Rohschinken mit Melone | 5.00 | pro Stück |
| Rauchlachs mit Meerrettich | 5.00 | pro Stück |
| Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch | 4.00 | pro Stück |
| Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum auf Vollkornbrot | 4.00 | pro Stück |
| Gemüsespiesschen vom Grill | 5.00 | pro Stück |
| Windbeutel mit Lachstatar | 5.00 | pro Stück |

| WARM | CHF | |
|----------------------------------|-------|-----------|
| Basler Rauchwurst im Blätterteig | 8.00 | 6 Stück |
| Gemüsestrudel mit Currysauce | 8.00 | 4 Stück |
| Schinkengipfeli | 3.50 | pro Stück |
| Flammenkuchen | 16.00 | 8 Stück |
| Käseküchlein | 3.50 | pro Stück |
| Chili Fleischbällchen | 3.50 | pro Stück |
| Gebackene Krevetten | 3.50 | pro Stück |
| Jalapeños | 3.50 | pro Stück |
| Mini-Pizza | 2.50 | pro Stück |
| Samosas | 2.50 | pro Stück |
| Mini-Frühlingsrollen | 2.50 | pro Stück |

| SÜSS | CHF | |
|------------------------------------|------|-----------|
| Plundergebäck | 3.50 | pro Stück |
| Früchtespiess | 4.50 | pro Stück |
| Früchtetartelette mit Vanillecreme | 4.50 | pro Stück |
| Mini-Pâtisserie gemischt | 3.50 | pro Stück |

| Im Glas serviert | | |
|--|------|----------|
| Panna Cotta mit Erdbeercoulis | 5.00 | pro Glas |
| Melonen-Pfefferminzsuppchen mit Prosecco | 5.00 | pro Glas |
| Kiwi-Passionsfruchtsalat | 5.00 | pro Glas |
| Schokoladenmousse | 5.00 | pro Glas |

APÉRO-COCKTAIL 1

Oliven, 4 Sorten Canapés, Mini-Silserli mit Beinschinken, Salami und Käse
Pouletsalat mit Ananas, Mozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum auf Vollkornbrot
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch, Gemüsespiesschen vom Grill
Schinkengipfeli, Flammenkuchen, Basler Rauchwurst im Blätterteig

CHF 24.00 / ab 10 Personen / 6 Einheiten pro Person

APÉRO-COCKTAIL 2

Oliven, 5 Sorten Canapés, Mini-Silserli mit Bündnerfleisch und Rauchlachs
Pouletsalat mit Ananas, Mozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum auf Vollkornbrot
Gourmetlöffel mit Lachstatar und Meerrettich, Gemüsespiesschen vom Grill, Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch
Chili Fleischbällchen, Mini-Pizza, gebackene Krevetten, Käseküchlein, Flammenkuchen, Jalapeños, Samosas
Mini-Frühlingsrollen, Basler Rauchwurst im Blätterteig

CHF 32.00 / ab 15 Personen / 8 Einheiten pro Person

APÉRO-COCKTAIL 3

Oliven, 6 Sorten Canapés, Gourmetlöffel mit Lachstatar und Meerrettich, Gemüsespiesschen vom Grill
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch, Partybrot mit Rohschinken
Mini-Pizza, Chili Meatballs, Käseküchlein, Flammenkuchen, gebackene Krevetten, Samosas, Mini-Frühlingsrollen,
Basler Rauchwurst im Blätterteig
Früchtetartelette mit Vanillecreme, Plundergebäck, Schokoladenmousse, Mini-Pâtisserie

CHF 42.00 / ab 20 Personen / 12 Einheiten pro Person

3-GANG MENUS

MENU 1 CHF 41.00

Eisbergsalat mit Thousand Island Dressing

Schweinssteak an Pilzrahmsauce

Pilawreis

Saisongemüse

Gebrannte Creme

MENU 2 CHF 46.00

Gemischter Saisonsalat

Gefüllte Maispouardenbrust

mit Oliventapenade an Kräutersauce

Kartoffelkrokette

Ratatouille

Passionsfruchtmousse

MENU 3 CHF 59.00

Tessiner Minestrone

Kalbpiccata an Merlotsauce

Risotto

Brokkoliröschen

Panna Cotta mit Beerencoulis

MENU 4 CHF 60.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Lammhuf rosa gebraten an Rosmarinjus

Kartoffelkuchlein

grüne Bohnenbündel mit Speck

Apfeltartelette mit Calvadosauce

MENU 5 CHF 62.00

Karottencremesuppe mit gerösteten Mandeln und Kerbel

Roastbeef an milder Pfefferrahmsauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Grand Marnier-Parfait mit Orangenfilets

MENU 6 CHF 64.00

Champignonterrine mit Blattsalaten und Tomatenpesto

Kalbsrücken an Marsalasauc

Butternudeln

Saisongemüse

Sorbet-Symphonie mit Saisonfrüchten

4-GANG MENUS

MENU 7 CHF 60.00

Kalbsfleischpastete auf Selleriesalat und Sauce Cumberland

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

Maispouardenbrust an Steinpilzsauce

Tricolore Gnocchi

Kohlrabigemüse

Apfelstrudel mit Zimtsauce

MENU 8 CHF 69.00

Rauchlachstatar mit Pumpenickel

Kalbsmilken und Champignons im Blätterteigkissen
an Noilly Prat-Sauce

Lammentrecôte an Balsamicojus

Tomatenrisotto

Zucchiniwürfel

Creme Caramel

MENU 9 CHF 73.00

Kraftbrühe mit Sherry

Zanderfilet mit Oliventapenade auf Rahmspinat

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Lauch-Kartoffelgratin

Zitronenroulade mit Kiwisalat

MENU 10 CHF 74.00

Bündner Gerstensuppe

Felchenfilets nach Zuger Art

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelpuree

Saisongemüse

Zwetschgenmousse mit Lächerli

MENU 11 CHF 77.00

Champagnercremesuppe mit Blätterteiggebäck

Lachstranche nach Basler Art

Kalbssteak mit Baselbieter Dörnkirschen

Tagliolini

Saisongemüse

Tobleronemousse

MENU 12 CHF 79.00

Gemischte Blattsalate mit sautierten Austernpilzen

Zucchetticremesuppe mit kleinen Krevetten

Rindsfilet am Stück gebraten an Limonen-Pfeffersauce

Kartoffelkroketten

Saisongemüse

Espressoparfait mit Früchten

FRÜHLING - MENUS

(März, April und Mai)

MENU 1 CHF 49.00

Frühlingssalat an Peperonivinaigrette

Schweinsfilet im Ofen gebraten mit Sauce Béarnaise

Kartoffel-Kohlrabigratin

grüner Spargel

Rhabarberkompott mit Erdbeersorbet

MENU 2 CHF 59.00

Tagliolini mit Frühlingsmorcheln

Kalbsschnitzel mit Sauce Hollandaise

neue Kartoffeln

weisser Spargel

Erdbeerkompott mit Moscato d'Asti-Parfait

MENU 3 CHF 69.00

Frühlingssalat an Balsamicodressing

Spargelcremesuppe mit Pinienkernen

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Nudeln

Marktgemüse

Kiwicarpaccio mit Erdbeerparfait

MENU 4 CHF 79.00

Spargelravioli an Basilikumpesto

Pochiertes Lachsfilet mit getrockneten Tomaten

auf Kresseschaum

Rindsfilet am Stück gebraten mit Frühlingszwiebeln

neue Kartoffeln

Cocobohnen und Karottenwürfel

Rhabarberstrudel mit Vanilleeis

SOMMER – MENUS

(Juni, Juli und August)

MENU 1 CHF 49.00

Gazpacho nach andalusischer Art

Maispoulardenbrust mit Eierschwämmli

Tagliolini

Brokkoli

Aprikosenparfait an Pfefferminzsauce

MENU 2 CHF 59.00

Tomaten- und Zucchinicarpaccio mit sautierten Eglifilets

Schweinsfilet am Stück gebraten an Senfrahmsauce

Nudeln

grüne Bohnen

Nektarinenkompott mit Zitronensorbet

MENU 3 CHF 69.00

Bresaolacarpaccio mit Olivenöl Extra Vergine
und Sprossensalat

Crème Vichyssoise

Lammrückenmedaillons an Schalottensauce

Polentaküchlein

Artischocken-Tomatenragout

Variation von Erdbeeren

MENU 4 CHF 79.00

Rucolasalat mit Parmesan und marinierten Pfifferlingen

Safranrisotto mit sautierten Lachswürfeln und Balsamico

Kalbsnierstück im Ofen gebraten an Zitronen-Pfeffersauce

Kartoffelgnocchi

Ratatouille

Panna Cotta mit Beerencoulis

HERBST - MENUS

(September, Oktober und November)

MENU 1 CHF 49.00

Schwarzwurzelcremesuppe mit Blätterteig-Käsegebäck

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen

Spätzli

glasierte Karotten

Läckerliparfait mit warmen Kirschen

MENU 2 CHF 59.00

Wildravioli mit Pilzen und Kräutern

Kalbsrückenbraten mit buntem Pfeffer

Tagliolini

Kürbisgemüse

Vermicelles mit Vanilleeis

MENU 3 CHF 69.00

Rauchfischteller mit Meerrettichschaum

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Rindsfilet an Feigensenfsauce

Griessküchlein

Saisongemüse

Zimteis mit marinierten Dörrzwetschgen

MENU 4 CHF 79.00

Wildterrine mit Herbstsalat und Preiselbeeren

Spinatcremesuppe mit Zanderstreifen

Rehschnitzel an Steinpilzsauce

Spätzli

Rotkraut

Tobleronemousse mit karamellisierten Birnen

WINTER - MENUS

(Dezember, Januar und Februar)

MENU 1 CHF 49.00

Wintersalat mit Kürbiskernen

Geschmorter Rindfleischvogel

Kartoffelpuree

Saisongemüse

Lebkuchenmousse

MENU 2 CHF 59.00

Lauwarme Eglifilets auf Wintersalat

an Schnittlauchvinaigrette

Entenbrust rosa gebraten an milder Pfeffer-Honigsauce

Spinatspätzli

Kürbisgemüse

Ananas-Mangosalat mit Zitronensorbet

MENU 3 CHF 69.00

Salatvariation mit Mischpilzen

Zitronengrassuppe mit kleinen Krevetten

Schweinsfilet am Stück gebraten an Meaux-Senfsauce

Tricolorreis

Saisongemüse

Gebrannte Creme nach Grossmutter Art mit Mandelkrokant

MENU 4 CHF 79.00

Graved-Lachs im Blätterteiggebäck

Petersilienwurzelsuppe mit Kräuterklösschen

Rindsfilet am Stück gebraten an Rotwein-Schalottensauce

Kartoffelküchlein

Rosenkohl

Warmes Birnentartelette mit Zimteis

STEBUFFET KLASSISCH ab 20 Personen

Lachstatar im Brüsselerblatt, Ciabatta mit Thunfisch, Avocado-Melonencocktail, Rohschinken und Bresaola, Ratatouillesalat, grilliertes Gemüse und marinierte Avocado

Röstikroketten mit Frischkäse, Zanderstreifen mit Currysauce, Kalbsbraten an Rosmarinjus, Pouletbrüstchen auf Sprossensalat, gebackene Krevetten mit Chilisauce

Früchtekorb, Joghurtmousse, Mini-Muffins

Käseplatte

CHF 56.00

STEBUFFET MEDITERRAN ab 20 Personen

Crostini mit Parmaschinken, Coppa, Rucola und Parmesan, Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Parmesan, Ciabatta mit Thunfischmousse, Bresaola mit marinierten Champignons, grilliertes Gemüse, Meeresfrüchtecocktail

Mini-Pizza, Penne al Pesto, Salsiccia und Cipollatas, Lachs an Limonensauce, fritierte Calamares und Sauce Tatar, Kalbsbraten an Balsamicosauce

Cassata, Panna Cotta, Tiramisu

Käseplatte und Früchtekorb

CHF 58.00

STEBUFFET WELTREISE ab 20 Personen

Partybrot und Mini-Silserli, pochierter Lachs mit Sauce Hollandaise, Bündnerfleisch, Rohschinken und Melone, Flammenkuchen, diverse Salate

Steinpilzrisotto, Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce, Samosas, Mini-Frühlingsrollen, Yakitorispiesse, Krevetten Japan Style, California Rolls, Meat-Balls mit Chilisauce, Jalapeños, Krevettencocktail im Glas, Lammcurry, Chicken-Mushroom Pie

Apfelstrudel, Saisonkuchen und Brownies

Käseplatte und Früchtekorb

CHF 65.00

SCHWEIZER BUFFET ab 30 Personen

Tessiner Minestrone (am Tisch serviert)

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland, geräucherte Fische mit Meerrettichschaum, Kalbsfleischpastete und Pilzterrine, Sauce Cumberland

Weisskohl-, Hörnli- und Kartoffelsalat, diverse Blattsalate

Beinschinken im Brotteig, Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce, Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse, Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Äpler Magronen, Rösti, grüne Bohnen mit Speck

Schweizer Käseplatte, Früchtekorb, Dessertbuffet und Feingebäck

CHF 65.00 ab 50 Personen CHF 58.00

BAUERNBUFFET ab 30 Personen

Bauernsuppe (am Tisch serviert)

Speckgügelhopf, Kalbsfleischpastete, gebratene Poularde mit Mixed Pickles, Siedfleisch mit Vinaigrette, kaltes Roastbeef, Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Sauce Cumberland, Sauce Remoulade, Preiselbeerschaum

Saisonsalate, Eiersalat mit Kresseschaum, Kartoffelsalat mit Schnittlauch, Hörnlisalat mit Erbsen, Randensalat mit Meerrettich-Vinaigrette, Wurstsalat mit Peperoni

Käseküchlein, Beinschinken im Brotteig, Schweinsbraten mit Dörraprikosen, Bauernbratwurst, Bauernfleischkäse mit Senf, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Äpler Magronen, Saisongemüse

Dessertbuffet und Feingebäck, Käseplatte und Früchtekorb

CHF 75.00 ab 50 Personen CHF 68.00

>

ITALIENISCHES BUFFET ab 30 Personen

Steinpilzsuppe (am Tisch serviert)

Salatbuffet

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch, gekochter Schinken, Rindfleischcarpaccio, Vitello tonnato, Rohschinken mit Melone, Sardinen Teufelsart, marinierte Krevetten, Tomatensalat mit Mozzarella, grillierte, marinierte Auberginen und Peperoni, Artischocken an Balsamico, Coppa, Salami, schwarze und grüne Oliven, grüne Sauce, Pesto und Knoblauch-Mayonnaise

Cannelloni, Risotto Mailänder Art, Tortellini Carbonara, Saltimbocca nach Römer Art, Rindsschmorbraten an Barolo, Bratkartoffeln, Gemüsevariation

Dessertbuffet, Käseplatte und Früchtekorb

CHF 85.00 ab 50 Personen CHF 78.00

VICTORIA BUFFET ab 30 Personen

Bündner Gerstensuppe (am Tisch serviert)

Rauchlachs, geräucherter Heilbutt, geräucherte Forellenfilets, Pfeffermakrelen, Krevettencocktail mit Avocado

Geflügelterrinen mit Birnen, kaltes Roastbeef, Beinschinken mit Melone, Vitello tonnato, Rindfleischcarpaccio, Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Sauce Cumberland, Sauce Remoulade und Sauce Cocktail, Meerrettich- und Preiselbeerschaum

Saisonsalate, Griechischer Salat, Poulet-Curry-Salat, Champignonssalat mit Knoblauch, Selleriesalat mit Baumnüssen, Meeresfrüchtesalat

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zanderfilet gebraten mit Maltesersauce, Lammgigot in der Kräuterkruste, Entrecôte double mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Nudeln, Saisongemüse

Dessertbuffet und Feingebäck, Käseplatte und Früchtekorb

CHF 98.00 ab 50 Personen CHF 91.00

PAUSCHALANGEBOT (ALLES INBEGRIFFEN)

PAUSCHALANGEBOT LÉGÈRE ab 20 Personen

Apéro

Weisswein und Prosecco
Mineralwasser und Orangensaft
Chips und Nüssli

Menu

Gemischter Salat

Saltimbocca alla romana, Risotto, Brokkoli

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein
Langhe Arneis «Margherita» DOC, Italien

Rotwein
Nero d'Avola «Notorius», Italien

Weine nach Verfügbarkeit
Die Weinauswahl kann bei gleichwertigen Weinen ohne Aufpreis, bei höherwertigen mit Aufpreis Ihren Wünschen angepasst werden.

CHF 58.00 pro Person / alles inbegriffen

Dieses Angebot ist für 3 Stunden gültig.

PAUSCHALANGEBOT (ALLES INBEGRIFFEN)

PAUSCHALANGEBOT HELVETIA ab 20 Personen

Apéro

Weisswein und Prosecco
Mineralwasser und Orangensaft
Chips und Nüssli

Menu

Suppe nach Jahreszeit

Kalbsbraten an milder Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Blumenkohlröschen mit Brösmeli

Zitronenroulade mit zwei Früchtesaucen

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Vinzel AOC «Château La Bâtie», Schweiz

Rotwein

Dôle Chantevieux, Schweiz

Weine nach Verfügbarkeit

Die Weinauswahl kann bei gleichwertigen Weinen ohne Aufpreis, bei höherwertigen mit Aufpreis Ihren Wünschen angepasst werden.

CHF 68.00 pro Person / alles inbegriffen

Dieses Angebot ist für 4 Stunden gültig.

PAUSCHALANGEBOT (ALLES INBEGRIFFEN)

PAUSCHALANGEBOT RUSTICO ab 20 Personen

Apéro

Weisswein und Prosecco
Mineralwasser und Orangensaft
Chips und Nüssli

Buffet

Tomatencremesuppe (am Tisch serviert)

Bündnerfleisch, Rohschinken und Coppa, geräucherte Forelle und Lachs mit Meerrettichschaum
kaltes Roastbeef mit Sauce Tatar, diverse Gemüse- und Blattsalate

Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce, Mariniertes Schweinsbraten, Zanderknusperli mit Sauce Tatar,
Bratkartoffeln, Kräuterreis, Saisongemüse

Käseplatte und Früchtekorb

Dessertbuffet

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Château d'Auvernier AOC, Schweiz

Rotwein

Dolcetto d'Alba DOC, Italien

Weine nach Verfügbarkeit

Die Weinauswahl kann bei gleichwertigen Weinen ohne Aufpreis, bei höherwertigen mit Aufpreis Ihren Wünschen angepasst werden.

CHF 78.00 pro Person / alles inbegriffen

Dieses Angebot ist für 4 Stunden gültig.

PAUSCHALANGEBOT (ALLES INBEGRIFFEN)

PAUSCHALANGEBOT VICTORIA ab 20 Personen

Apéro

Weisswein und Prosecco
Mineralwasser und Orangensaft
Chips und Nüssli

Menu

Lachstatar mit Noilly-Prat Sauce, Saisonsalate und Brioche

Suppe nach Jahreszeit

Gebratener Rindsrücken am Stück, Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, Saisongemüse

Schokoladenmousse trilogie

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Féchy Grand Cru «Domaine du Martheray» AOC, Schweiz

Rotwein

Rioja «Marqués de Ciria» DOC, Spanien

Weine nach Verfügbarkeit

Die Weinauswahl kann bei gleichwertigen Weinen ohne Aufpreis, bei höherwertigen mit Aufpreis Ihren Wünschen angepasst werden.

CHF 88.00 pro Person / alles inbegriffen

Dieses Angebot ist für 5 Stunden gültig.

PAUSCHALANGEBOT (ALLES INBEGRIFFEN)

PAUSCHALANGEBOT SUPERIEUR ab 20 Personen

Apéro

Weisswein und Prosecco
Mineralwasser und Orangensaft
Chips und Nüssli

Buffet

Steinpilzsuppe (am Tisch serviert)

Salatbuffet

Coppa, Salami, Rindfleisch-Carpaccio, Rohschinken mit Melone, marinierte Krevetten, Tomatensalat mit Mozzarella, grillierte, marinierte Auberginen, Peperoni, schwarze und grüne Oliven, grüne Sauce, Pesto, Knoblauch-Mayonnaise

Risotto Mailänder Art, Tortellini Carbonara, Saltimbocca nach Römer Art, Rindsschmorbraten mit Barolo, Bratkartoffeln, Saisongemüse

Käseplatte und Früchtekorb

Desserbuffet

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Merlot Bianco Vino Ticinese, Schweiz

Rotwein

Rosso di Montalcino «Campo ai Sassi» DOC, Italien

Weine nach Verfügbarkeit

Die Weinauswahl kann bei gleichwertigen Weinen ohne Aufpreis, bei höherwertigen mit Aufpreis Ihren Wünschen angepasst werden.

CHF 98.00 pro Person / alles inbegriffen
Dieses Angebot ist für 5 Stunden gültig.

PAUSCHALANGEBOT (ALLES INBEGRIFFEN)

PAUSCHALANGEBOT ROYAL ab 20 Personen

Apéro

Weisswein und Prosecco
Mineralwasser und Orangensaft
Chips und Nüssli

Menu

Nüssli- und Brüsseler Salat mit Olivenbruschetta

Suppe nach Jahreszeit

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchbett an Noilly Prat-Sauce

Rindsfiletmedaillon mit frischem Meerrettich, Rucolarisotto, Saisongemüse

Orangencrêpes mit Grand Marnier-Parfait

Getränke

Mineralwasser, Bier, Kaffee

Weisswein

Chardonnay de Bourgogne AOC, Frankreich

Rotwein

Humagne Rouge AOC «Bibacchus», Schweiz

Weine nach Verfügbarkeit

Die Weinauswahl kann bei gleichwertigen Weinen ohne Aufpreis, bei höherwertigen mit Aufpreis Ihren Wünschen angepasst werden.

CHF 118.00 pro Person / alles inbegriffen

Dieses Angebot ist für 6 Stunden gültig.